(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局

(43) 国際公開日
2005 年9 月1 日 (01.09.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/079592 A1

(51) 国際特許分類[7]: A23G 1/00

(21) 国際出願番号: PCT/JP2005/002267

(22) 国際出願日: 2005 年2 月15 日 (15.02.2005)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:
特願2004-044828 2004 年2 月20 日 (20.02.2004) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社 (FUJI OIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 〒5420086 大阪府大阪市中央区西心斎橋２丁目１番５号 Osaka (JP).

(72) 発明者; および
(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 原田 江里子 (HARADA, Eriko) [JP/JP]; 〒3002436 茨城県筑波郡谷和原村絹の台４丁目３番地 不二製油株式会社つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP). 森川 和季 (MORIKAWA, Kazutoshi) [JP/JP]; 〒3002436 茨城県筑波郡谷和原村絹の台４丁目３番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP).

(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:
— 国際調査報告書

２文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: WATER-CONTAINING CHOCOLATES AND CHOCOLATES USABLE AS STARTING MATERIALS THEREOF

(54) 発明の名称: 含水チョコレート類およびその原料であるチョコレート類

(57) Abstract: [PROBLEMS] To provide water-containing chocolates produced by kneading chocolates together with water or an aqueous material, which little harden immediately after the production or during storage with the passage of time, or which contain an increased amount of such a material that inherently has a favorable taste but can be used only in a limited amount because of easily hardening; and chocolates usable as starting materials thereof. [MEANS FOR SOLVING PROBLEMS] Water-containing chocolates produced by kneading chocolates having a lecithin content of 0.2% by weight or less (i.e., being smaller than the content in usual chocolates) or preferably containing little lecithin, together with water or an aqueous material, or water-containing chocolates containing 0.2% by weight or less, or preferably containing little lecithin would scarcely harden with the passage of time.

(57) 要約: 【課題】 本発明は、チョコレート類と水あるいは水性の物質とを混練した含水チョコレート類において、製造直後または保存中において経時的に堅くなりにくい、あるいは本来なら風味がよいが堅くなりやすいため配合量が限られていた原料をより多く配合した含水チョコレート類およびその原料であるチョコレート類を提供する事を目的とする。【解決手段】 通常のチョコレート類よりレシチン含有量の少ない、０．２重量％以下、好ましくは殆どレシチンを添加しないチョコレート類と水あるいは水性の物質を混練した含水チョコレート類、あるいはレシチン含有量が０．２重量％以下、好ましくは殆どレシチンを添加しない含水チョコレート類は、経時的に堅くなりにくい。

WO 2005/079592 A1